

Pomazánka na topinky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Zakysaná smetana 2 ks
- Pivo 1 dl
- Rostlinné máslo 150 ks
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- Eidam 200 g
- Pažitka 1 ks
- Kmín 1 ks
- Mletá sladká paprika 1 ks
- Olej 1 ks
- Citrónová šťáva 1 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Cukr 1 ks
- Topinky 1 ks

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Míchání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Našleháme kysanou smetanu s rostlinným máslem. Okořeníme sladkou paprikou, opeříme, okmínujeme a osolíme. Přidáme rozetřený česnek a jemně nakrájenou cibuli, trochu oleje s

citronovou šťávou, lžičkou cukru a plnotučnou hořčicí. Přimícháme nastrouhaný eidam.

Nakonec do pomazánky na topinky přidáváme pivo asi 1,5 dl (podle hustoty pomazánky) a dobře promícháme.

Pomazánku mažeme na vychladlé topinky a posypeme krájenou pažitkou.